

LA CARTE DE L'APART

Entrées

Terrine de foie gras, pommes Bio juste tièdes pain mousseline aux cranberries

Ravioles de Saint-Jacques et petits légumes, crème de homard

Risotto aux escargots bio de la Maison Royer et aux girolles, beurre aux herbes fraîches

Plats

Thon rouge mi-cuit, mash de pommes de terre à l'ail noir et pignons grillés, crème de chorizo

Quasi de veau cuit basse température, gaufrette du mendiant croustillante et butternut

La Criée du jour, étuvée de poireaux, confit au lard et au potimarron

Desserts

Le Sublime au praliné et caramel

La Muroise

L'Intense chocolat aux fruits exotiques

Le Gourmand de l'Apart (café ou thé gourmand) - en supplément 13.50 €

L'Ardoise de fromages de chez Pascal Beillevaire - en supplément selon le menu choisi 9.00 €

Certains plats de la carte peuvent être modifiés en fonction des arrivages

L'Entrée à la carte 12.00 €

Le Plat à la carte 22.00 €

Le Dessert à la carte 12.00 €

Le Gourmand de l'Apart 13.50 €

Le Duplex 2 plats *(au choix dans la carte)*

Entrée et Plat 28 € ou Plat et dessert 28 €

Le Duplex

Entrée, Plat, Dessert 34.00 €

Le Loft

Entrée, Plat, Fromages, Dessert 41.00 €

Le Menu Homard de L'Apart

Trois plats autour du homard, Fromages, Dessert 59.00 €

Servi pour l'ensemble des convives

L'Apart Menu découverte

Laissez-vous guider par l'inspiration du chef

Menu composé de 3 plats, sélection de fromages et dessert 51.00 €

Servi pour l'ensemble des convives

L'Apart et ses vins

Une balade gourmande accompagnée de ses verres de vin 65.00 €

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 16.00 €

Le poisson ou la viande du Chef - le dessert de L'APART